

# Kit de mise sous vide alimentaire



Référence : DOM333 Version : 1.3 Langue : Français



# Manuel d'Instruction

Merci d'avoir acheté un produit de marque Domoclip. Nous mettons beaucoup de soin dans la conception, l'ergonomie et simple utilisation de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera complète satisfaction. Pour vous assurer de bon fonctionnement veuillez s'il vous plaît lire attentivement ce manuel, suivez tous les avertissements et instructions avant utilisation. Conservez ce manuel d'instructions pour référence future.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Ce produit n'est pas un jouet. Veuillez le garder hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil de mise sous vide sur n'importe quelle partie du corps (humains ou animaux).
- Ce produit ne doit être uniquement utilisé qu'avec les sacs de mise sous vide/ le couvercle universel et le bouchon pour la bouteille de vin inclus dans ce kit
- Ne pas utiliser cet appareil avec des produits liquides
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ce système n'est pas un substitut pour la réfrigération ou la congélation. Conservez-y des aliments périssables.
- Lavez et séchez les sacs de mise sous vide / le couvercle universel / le bouchon de bouteille de vin avant de les réutiliser.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas approprié pour des applications industrielles.
- Ne pas mélanger les piles neuves et anciennes. Ne pas jeter les piles usagées dans les ordures ménagères. Veuillez les déposer dans les bornes prévues à cet effet.



- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Merci de le tenir hors de portée des enfants ou des personnes incompétentes.
- Ce type d'appareil ne peut pas fonctionner en continu, il n'est pas un appareil de type professionnel. Il est nécessaire d'intercaler des arrêts temporaires.
- Il est absolument nécessaire de garder cet appareil propre car il est en contact direct avec les aliments.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personne non qualifiée afin d'éviter tout dommage.

Ce manuel est également disponible sur notre site Web www.domoclip.com

# **INTRODUCTION**

Le kit de mise sous vide est un produit innovant conçu pour améliorer le stockage des aliments au congélateur / réfrigérateur et de conserver les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps.

Le kit comprend un appareil électrique (fonctionnant avec 6 piles) 9 sacs réutilisables avec zip de 3 tailles différentes, un bouchon pour bouteille et un couvercle universel de 20 cm de diamètre

Le kit permet la mise sous vide avec les sacs / le couvercle universel / le bouchon de bouteille de vin. Stocker les aliments ou du vin à l'aide des accessoires sous vide permet de préserver la texture et l'apparence des aliments frais.

# **CARACTÉRISTIQUES**

Dimensions du produit: 220×60×82mm

Batteries: 6×1.5V (AA or LR6)



Taille de sac sous vide: 3 tailles différentes disponibles

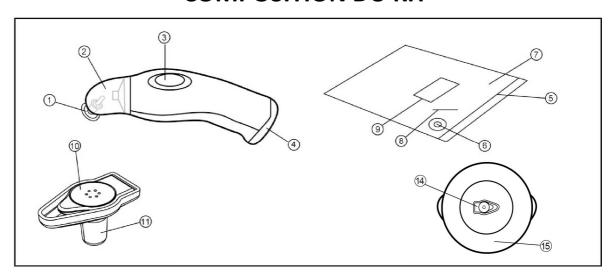
- 22\*21cm
- 26\*28cm
- 22\*34cm

#### Taille de couvercle universel:

M: 200mm ( $\Phi$ ), plage d'utilisation: de 92mm ( $\Phi$ ) à 182mm ( $\Phi$ )

Température de fonctionnement de l'appareil:  $0 \,^{\circ}$  C à  $40 \,^{\circ}$  C Température de stockage de sac de vide:  $20 \,^{\circ}$  C à  $+85 \,^{\circ}$  C Température Couvercle de stockage:  $20 \,^{\circ}$  C à  $+120 \,^{\circ}$  C

# **COMPOSITION DU KIT**



#### Appareil de mise sous vide

- 1. Point d'aspiration de l'air
- 2. Partie amovible
- 3. Bouton ON
- 4. Couvercle de la batterie

#### Sac sous Vide

- 5. Fermeture ZIP
- 6. Point d'aspiration de l'air
- 7. Sac de congélation
- 8. Ligne de remplissage maximum
- 9. Zone d'étiquetage



#### Bouchon de bouteille de vin

10. Vanne d'Air

11. Plastique du Silicone

#### **Couvercle Universel**

14. Vanne d'Air

15. Plastique du Silicone

## MODE D'EMPLOI

L'appareil de mise sous vide fonctionne avec les sacs de mise sous vide / le couvercle universel / le bouchon de bouteille de vin. Une fois que l'air est retiré, les aliments sont préservés plus longtemps.

#### Pour les sacs de mise sous vide

- 1. Remplir et sceller le sac
- 2. Placer le sac à plat sur le comptoir s'assurer qu'il n'y a pas de nourriture au-dessus de la ligne de remplissage maximum ou sous le tuyau d'air.
- 3. Appuyez le point d'aspiration d'air (1) sur le point d'aspiration du sac (6)
- 4. Appuyer sur le bouton ON pour retirer l'air. Le sac se resserre autour de la nourriture et l'appareil s'arrête automatiquement une fois que l'air est complètement retiré du sac. Le sac est prêt à être stockée dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Remarque: Normalement, il faut environ 8-15 secondes pour retirer l'air des sacs. NE PAS retirer l'air pendant une durée trop longue.

#### Pour le bouchon de la bouteille de vin

- 1. Insérer le bouchon de bouteille de vin dans la bouteille.
- 2. Appuyer le point d'aspiration d'air (1) sur la vanne d'air du bouchon de bouteille (10)
- 3. Appuyer sur le Bouton ON pour retirer l'air.
- 4. L'appareil s'arrête automatiquement une fois que l'air est complètement retiré. La bouteille est prête à être stocké.

Remarque: Normalement, il faut environ 8-15 secondes pour retirer l'air de la bouteille. NE PAS retirer l'air pendant une durée trop longue.

#### Pour le couvercle universel

- 1. Placer le couvercle sur le récipient après avoir mis les denrées alimentaires
- 2. Appuyer le point d'aspiration d'air (1) sur la vanne d'air du couvercle universel (14)
- 3. Appuyer sur le bouton ON pour retirer l'air. L'appareil s'arrête automatiquement dès que l'air est complètement retiré du récipient. Il est prêt à être stockés dans le réfrigérateur.

Remarque: Normalement, il faut environ 10-15 secondes pour retirer l'air du couvercle universel. NE PAS retirer l'air pendant une durée trop longue.



# **Nettoyage & Entretien**

#### 1. L'appareil de mise sous vide :

Il peut être nettoyé avec un chiffon humide.

Il ne doit pas être immergé dans l'eau

Il **ne doit pas** être placé dans un lave-vaisselle.

#### 2. Lavage des sacs sous vide & couvercle Universel:

Retournez le sac de l'intérieur et laver le délicatement avec du liquide de vaisselle pour enlever tous les résidus d'aliments. Essuyez avec un chiffon sec et laisser sécher complètement avant de le réutiliser. Évitez de frotter le point d'aspiration d'air (6)

NE PAS utiliser au lave-vaisselle.

#### 3. Lavage du bouchon de bouteille de vin:

Laver à la main ou au lave vaisselle

#### 4. Pour remplacer les piles:

Retirer le couvercle de la batterie en appuyant sur celui-ci. Remplacer par des batteries alcalines 6 x LR6, assurez-vous que la borne +/- corresponde à l'indication sur le couvercle de la batterie. Replacer le couvercle de la batterie.

# **Conseils Pratiques**

- Ne pas faire fonctionner l'emballage sous vide en continu ou pendant une longue période. Marquez des temps d'arrêt courts, laissez reposer quelques secondes avant chaque utilisation
- Ne pas utilisez l'appareil de mise sous vide pour les aliments liquides. Pré-congeler d'abord de sorte qu'il devienne solide.
- Il est préférable d'éplucher les fruits et les légumes verts et de les faire blanchir avant de les mettre sous vide.
- Pour s'assurer que les sacs de mise sous vide peuvent être nettoyés plus facilement et efficacement, pré-ranger les aliments gras comme la viande et le poisson dans un sac de congélation classique avant l'emballage sous vide.
- Pour éviter de laver les sacs de mise sous vide fréquemment, il est préférable d'utiliser un sac en plastique ordinaire pour y ranger les aliments avant de les mettre sous vide.
- Il n'est pas recommandé de stocker de la nourriture avec des finissions tranchantes comme les os ou les aliments avec trop d'eau ou avec de la poudre (par exemple de la farine) au cas où la vanne d'air est endommagée.
- Avant de remplir le sac, inscrire le contenu sur l'étiquette (zone d'étiquetage (9))
- Lorsque vous retirez l'air avec le couvercle universel, utiliser votre main pour appuyer légèrement et vous assurer que le couvercle et le récipient correspondent.



- Pour éviter un retour possible d'air, Ne pas retirer l'appareil de mise sous vide immédiatement du sac / bouchon / couvercle universel après avoir retiré l'air, utiliser le doigt pour appuyer sur la flèche de la vanne d'air, puis retirer l'appareil.
- Retirer le couvercle universel avant demettre le récipient au micro-onde.

# **DÉPANNAGE**

Problème	<u>Cause Possible</u>	<u>Solution</u>
L'appareil ne fonctionne pas lorsque l'on presse sur le bouton ON.	Les piles sont déchargées ou ne sont pas correctement installées.	Vérifiez les batteries. Assurez-vous que les batteries sont installées avec la disposition correcte +/- indiquée sur la couverture des batteries.  Installez de nouvelles batteries (piles)
L'appareil démarre, mais le sac ne se serre pas autour de la nourriture.	1. Le sac n'est pas complètement fermé.	1. Ouvrez le sac et refermer le zip. Passez les doigts autour de la fermeture zip pour vous assurer qu'il est complètement fermé.
	2. La valve d'air n'est pas sur une surface plane.	2. Repositionner le sac de sorte que la vanne d'air se trouve sur une surface plane, sans nourriture sous la vanne d'air.
	3. Il y a trop de pression sur la vanne d'air	3. Modérer la pression est tout ce qui est nécessaire. Trop de pression peut restreindre le débit d'air.
	5. La nourriture n'est pas rangée correctement dans le sac.	5. Réorganiser la nourriture de sorte qu'elle soit en dessous de la ligne de remplissage, et pas sous la vanne d'air.
	6. Le processus de mise sous vide s'arrête trop tôt.	6. Attendez quelques secondes des signes visibles de sac de resserrement autour de la nourriture. Veillez à ce que l'appareil reste enfoncé sur la vanne d'air de manière continu. Le sac devrait se resserrer complètement dans les 20 secondes.
L'appareil démarre mais pas le processus de mise sous vide ne fonctionne pas	Le couvercle n'est pas bien fermé. Ou quelque chose est coincée entre le récipient et le couvercle universel.	Assurez-vous que le couvercle est complètement fermé,.



Le sac de mise sous vide prend plus de 20 secondes pour se reserrer autour de la nourriture, ou se détacher après le retrait de l'air.	<ol> <li>Les batteries sont faibles, le moteur tourne lentement.</li> <li>Les particules de nourriture sont restées dans la fermeture éclair.</li> </ol>	<ol> <li>Installez 6 nouvelles batteries alcalines AA/LR6.</li> <li>Essayez un autre sac si les particules ne peuvent pas être complètement retirées.</li> </ol>
	3. la fermeture zip n'est pas complètement étanche.	3. Ouvrer le sac et refermer la fermeture zip. Passez les doigts autour de la fermeture zip pour vous assurer qu'il est complètement fermé.
	4. La vanne d'air n'est pas fermée	4. Retirer l'air du sac à nouveau. Appuyez immédiatement sur le centre de la vanne d'air avec le doigt pour vous assurer de l'étanchéité.





Mise au rebut correcte de l'appareil (Equipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



# **DOMOCLIP**BP 61071 67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis